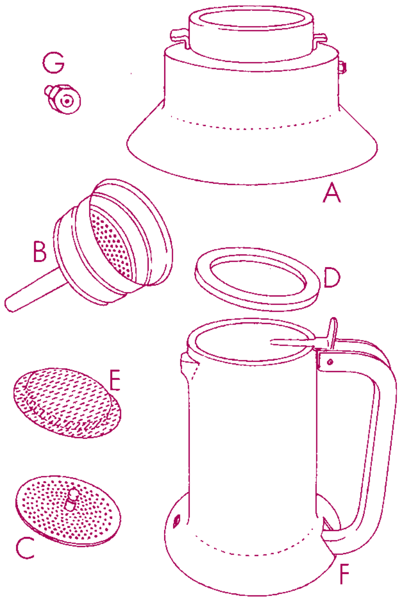
Caffettiera 9090

ANATOMIA DELLA CAFFETTIERA ALESSI.
La caffettiera Alessi è realizzata interamente in acciaio inossidabile 18/10 lucido o colorato in nero con resine siliconiche. Si presenta in quattro capacità: cl. 50 per dieci tazze con filtro riduttore per sei tazze, cl. 30 per sei tazze con filtro riduttore per tre tazze, cl. 15 per tre tazze con filtro riduttore per una tazza, e cl. 7 per una tazza. E disegnata da Richard Sapper ed è coperta da 5 brevetti di utilità, e un brevetto come modello ornamentale. E composta dai seguenti pezzi separati:



A Caldaietta
B Filtro ad imbuto
C Filtro riduttore
D Guarnizione in gomma alimentare
E Microfiltro superiore
F Contenitore superiore con colonnina interna per l'uscita del caffè, coperchio e manico in acciaio inossidabile
G Valvola di sicurezza in ottone

I codici degli accessori sono:

	10 tazze	6 tazze
B	17611/F	17602/F
C	17611/R	17602/R
D	29643	29640
E	17612	17603
G	19660	19660
	3 tazze	1 tazza
B	17605/F	17608
C	17605/R	
D	29641	29642
E	17606	17609
G	19660	19660

I pezzi **B**, **C**, **D**, **E** e **G** sono considerati ricambi. Per questo, in caso di smarrimento o di usura, potete acquistare un nuovo pezzo dal vostro negoziante, citando il relativo numero di codice espresso qui sopra.
Le caratteristiche principali della caffettiera, oltre alla forma troncoconica con base allargata che favorisce il massimo sfruttamento della fonte di calore e quindi un minor impiego di corrente o di gas, sono il becco antigoccia, la chiusura a leva e il manico in acciaio inossidabile lavorato antisdrucciolo.

Come una buona caffettiera può fare un buon caffè.

APPENA ACQUISTATA, la caffettiera va lavata bene all'interno usando un detersivo normale.
Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, così da togliere alle varie parti della caffettiera il sapore metallico.

RIEMPITE LA CALDAIETTA alla base con acqua fredda, badando a non farle superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza (Fig. 1). Inserite nella caldaietta il filtro ad imbuto.

RIEMPITELO DI CAFFÈ macinato, senza premere troppo. Il caffé non deve essere macinato troppo fine (fig. 2). Allo stesso modo è sconsigliabile aggiungere al caffè, estratti, cacao, o altre sostanze con grana troppo fine che potrebbero otturare il microfiltro superiore. L'acqua, bollendo, deve poter passare attraverso il caffè senza fatica, ma lentamente, impregnandosi di tutto il sapore.

CONTROLLATE che la piastrina filtro e la guarnizione si trovino esattamente nelle loro sedi, all'interno del contenitore superiore (fig. 3).

SE VOLETE utilizzare la caffettiera da 6 tazze per ottenere solo tre tazze, allora inserite nel filtro il riduttore (fig. 4) e mettete acqua solamente fino a raggiungere la fine del tronco di cono della caldaietta. Se invece, usando la caffettiera da 10 tazze volete fare solo sei tazze di caffè oppure usando la caffettiera da 3 tazze volete fare una sola tazza di caffè, dopo aver inserito il riduttore, graduate l'acqua fino alla tacca interna del parafiamma.

La chiusura a leva, esclusiva della caffettiera Alessi.

AGGANCIATE IL CONTENITORE SUPERIORE A QUELLO INFERIORE, facendo combaciare il foro praticato alla base del contenitore superiore con il piccolo dente situato sul collo della caldaietta, sopra la valvola di sicurezza. Operate, successivamente, una pressione decisa sul manico per agganciarlo, a sua volta, al grande dente, posto sul collo della caldaietta dalla parte opposta rispetto al dente piccolo. Il manico è agganciato a fondo quando il perno inferiore dello stesso scompare all'interno del corpo della caffettiera (fig 5). Ora la caffettiera Alessi è ermeticamente chiusa. La chiusura a leva, esclusiva della caffettiera Alessi, assicura una chiusura perfetta con un solo, elementare movimento.

METTETE LA CAFFETTIERA sulla fonte di calore. Raccomandiamo di tenere la fiamma molto bassa, più bassa possibile. E un accorgimento utile sia per la buona conservazione della guarnizione in gomma sia per evitare che, nella versione lucida, l'acciaio della caldaietta si annerisca in modo antiestetico. L'ideale, per un caffè fatto con la caffettiera Alessi, è il calore della piastra elettrica (fig. 6). Lasciate aperto il coperchio della caffettiera (fig. 7) per tutto il tempo di ebollizione: eviterete, così, che il vapore acqueo che si forma durante il bollore annacqui il caffè.

Appena il caffè, sgor-gando dalla colonnina centrale del contenitore superiore, lo avrà riempito, togliete la caffettiera dal fuoco.

MESCOLATE PIANO, con un cucchiaino, il caffè, in modo che il caffè sgorgato per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso, sgorgato successivamente (fig. 8). Versate nelle tazzine. Lo speciale becco tronco è stato disegnato in modo da "tagliare" la goccia (**A**) e da evitare gli inconvenienti tipici delle normali caffettiere (**B**) (fig. 9). Dopo l'uso, non bisogna aprire la caffettiera prima di averla debitamente raffreddata.

TERMINATO L'USO, lavate la caffettiera con un detersivo normale o, anche, con sola acqua. Non utilizzate la lavastoviglie per la pulizia della caffettiera verniciata. Per quella lucida, se usate la lavastoviglie, abbiate cura di togliere la guarnizione in gomma, che non sopporta le alte temperature. Per la pulizia della parte esterna non utilizzate detersivi contenenti abrasivi che danneggerebbero la finitura superficiale.

ATTENZIONE: pulite periodicamente in modo accurato l'interno della colonnina, l'imbuto, la piastrina filtro, la guarnizione in gomma e la loro sede. Sostituite le parti eventualmente usurate. Ricordate inoltre che lasciare la caffettiera con la caldaietta senza più acqua su una fonte di calore causerà alla stessa danni irreparabili.

La caffettiera Alessi è garantita.

La garanzia contro i difetti di fabbricazione delle parti che costituiscono il corpo della caffettiera Alessi è illimitata nel tempo. Questa garanzia non si estende ai ricambi e non è valida nel caso di uso non corrispondente alle istruzioni. Per questo, vi invitiamo a seguire le istruzioni d'uso.

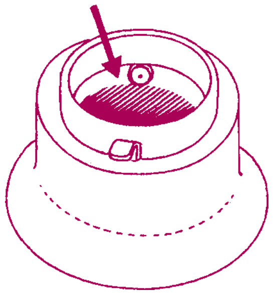


Fig. 1

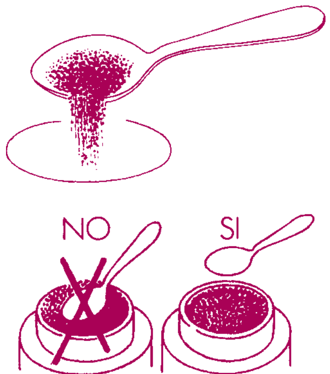


Fig. 2

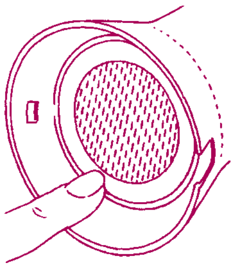


Fig. 3

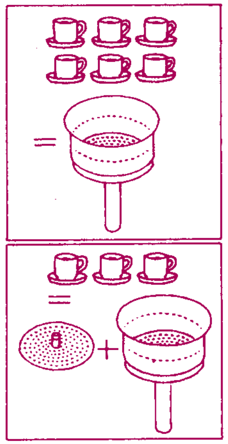


Fig. 4

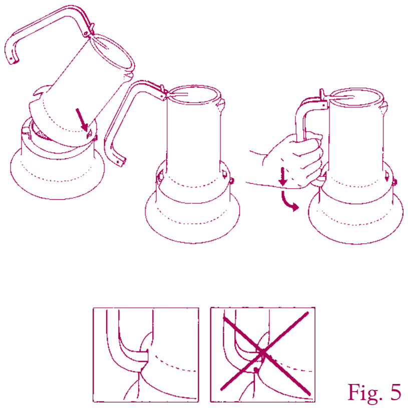


Fig. 5

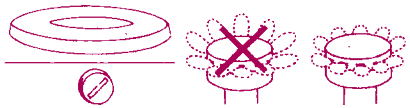


Fig. 6

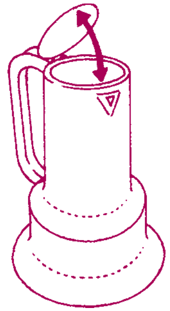


Fig. 7



Fig. 8

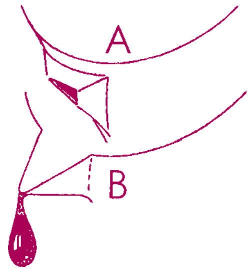
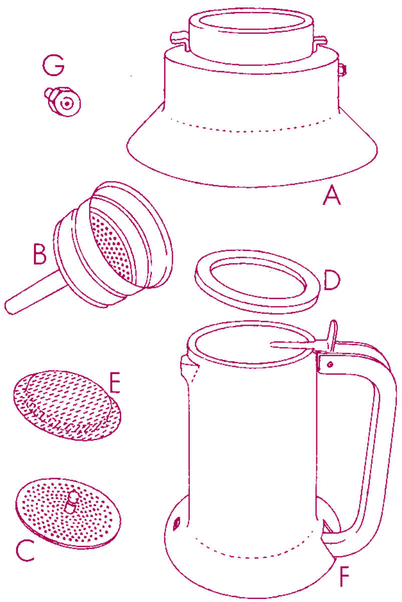


Fig. 9

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Coffee maker
9090

THE ANATOMY OF THE ALESSI ESPRESSO COFFEE MAKER.
The Alessi espresso coffee maker is made entirely of 18/10 stainless steel, polished or coated with black silicone resins. It is available in four sizes: the 50-cl size for ten cups, with an insertable reducer filter formaking six cups, the 30-cl size for six cups, with a reducer filter for three cups, the 15-cl size for three cups, with a reducer filter for one cup and 7-cl size for one cup only. The Coffee Maker designed by Richard Sapper,is covered by 5 patents in respect of its use, and one patent in respect of its aesthetic qualities. It consists of the following separate pieces:



A Boiler, or lower port
B Filter-funnel
C Reducer-filter
D Washer of special rubber
E Upper or micro-filter
F Upper container, with internal column for piping the coffee into the container, stainless steel lid and handle
G Brass safety-valve

Code numbers of the spare parts are the following:

	10 cups	6 cups
B	17611/F	17602/F
C	17611/R	17602/R
D	29643	29640
E	17612	17603
C	19660	19660
	3 cups	1 cup
B	17605/F	17608
C	17605/R	
D	29641	29642
E	17606	17609
G	19660	19660

Pieces **B, C, D, E** and **G** are treated as spares.That is, if any of them gets lost or worn out, you can buy a new one from your dealer, by quoting the appropriate code number given above. The main characteristics of the Coffee Maker, apart from its upwardtapering shape with the wide base for maximum utilisation of the heat source, and therefore lower electricity or gas consumption are the non-drip spout, the lever-type closure, and the stainless steel non-slip handle.

How a good espresso coffee maker can make a good espresso.

WHEN YOU HAVE BOUGHT your Coffee Maker, you should wash it well inside using an ordinary detergent. Then make coffee a few times, using the same grounds, just to "run the Coffee Maker in" and give all the parts a smell of coffee. Now, you can fill the boiler with cold water, taking care not to go above the lower edge of the safety-valve (Fig. 1). Place the filter-funnel in the boiler.

FILL IT WITH GROUND COFFEE, without pressing it down too much. The coffee must not be ground to thin (fig. 2). Also avoid addition of any extracts, cocoa or any other fine-grained stuffs, which could stop up the upper microfilter.

BE SURE that the micro-filter plate and the washer are fitting snugly underneath the upper container (fig. 3).

TO MAKE ONLY THREE CUPS in the six-cup Coffee Maker, put in the reducer-filter (fig. 4) , and fill the boiler with water up to the point where the side ceases to slope. If, on the other hand, using the ten-cup Coffee Maker, you only wish to make six cups, or using the three-cup size, you only wish to make one cup, then insert the reducer-filter and fill the boiler with water only up to the first notch.

The lever-type closure, exclusive feature of the Alessi coffee maker.

HOOK, THE UPPER CONTAINER ON TO THE LOWER ONE by fitting the hole in the base of the upper container over the lug projecting from the neck of the boiler, above the safety-valve. Then press down hard on the handle so that it, too, clicks on to the larger lug, on the opposite side of the boiler neck. The handle is deeply hooked when the lower pivot on the bottom disappears into the body of the Coffee Maker (fig 5). Now the Alessi Coffee Maker is hermetically closed. The lever-type closure, which is an exclusive feature of the Alessi Coffee Maker, ensures a perfect seal with just one simple movement.

NOW PUT THE COFFEE MAKER on the heat. We recommend as slow a flame as possible, in order to ensure long life to the rubber washer and to prevent, in the polished version, the stainless steel of the boiler becoming black and ugly. The best coffee from the Alessi Coffee Maker is obtained on the electrical plate (fig. 6). Leave the lid open while the coffee is bubbling up (fig. 7); in this way you will prevent the steam from condensing and diluting the coffee. As soon as the coffee has finished bubbling out of the central column in the upper container, take the Coffee Maker off the flame.

STIR THE COFFEE SLOWLY with a spoon, so that the first part of the coffee to ooze out, which is more concentrated, is mixed with the weaker (fig. 8), last part Pour into cups. The special short spout has been designed so as to "cut off" the drips (**A**), thus eliminating a typical nuisance of ordinary Coffee Makers (**B**) (fig. 9). Never open the Coffee Maker when hot, but cool it before.

AFTER USE, wash the Coffee Maker with a normal detergent or even with water plain. Do not wash the black pieces in the dishwasher. Should you put the polished ones, be sure you first remove the rubber washer, which will not stand high temperatures. Do not use abrasive detergents to clean the outside; they will damage the surface finish.

IMPORTANT: clean the inside of the column, the funnel, the filter plate, the rubber washer and their seats thoroughly at regular intervals and replace any worn parts. Remember that leaving the pot on the heat with no water in the bottom will cause irreparable damage.

The Alessi espresso coffee maker is guaranteed.

An unlimited guarantee covers any manufacturing defects in the parts forming the main body of the Alessi Espresso Coffee Maker.
This guarantee, however, does not extend to the spares, not it is valid if the user does not follow the instructions.
We therefore recommend that the instructions be carefully observed.

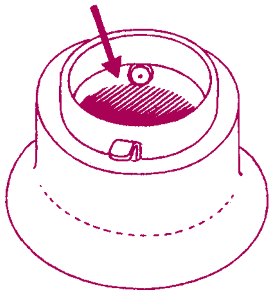


Fig. 1

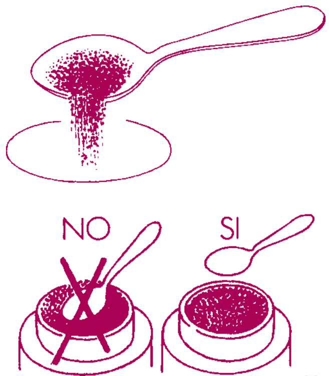


Fig. 2

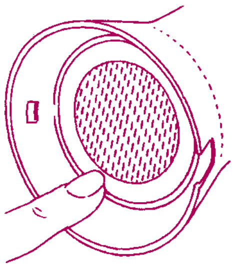


Fig. 3

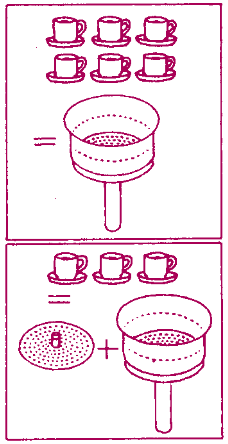


Fig. 4

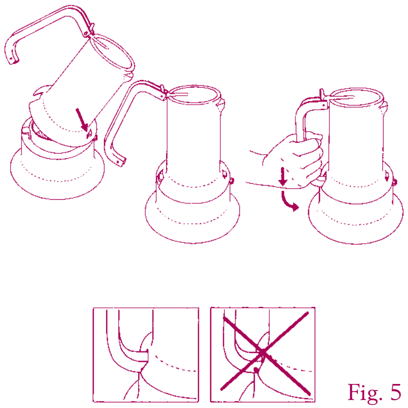


Fig. 5

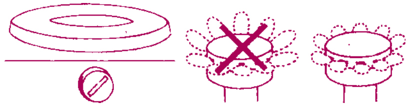


Fig. 6

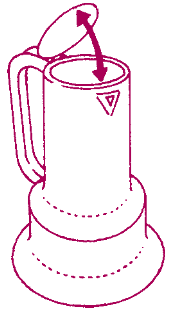


Fig. 7



Fig. 8

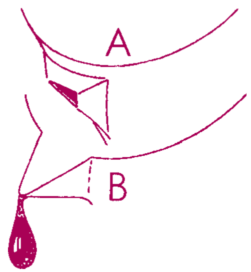
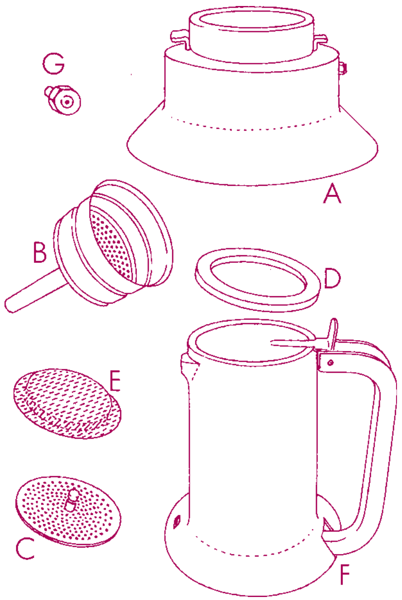


Fig. 9

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Espressomaschine 9090

DIE ESPRESSOMASCHINE ALESSI besteht vollkommen aus glänzendem oder aus mit Silikonharzen schwarzgefärbtem 18/10 Edelstahl. Sie wird in vier Grössen ausgeführt: 50 ci für zehn Tassen mit Reduktionsfilter für sechs Tassen, 30 cl für sechs Tassen mit Reduktionsfilter für drei Tassen, 15 cl für drei Tassen mit Reduktionsfilter für eine Tasse und 7 cl für eine Tasse. Sie ist von Richard Sapper entworfen und ist durch 5 Nützlichkeits-patente und 1 Verzierungspatent geschützt. Sie besteht aus den folgenden Teilen:



A Wasserkocher
B Trichter
C Reduktionsfilter
D Gummidichtung
E Obermikrofilter
F Oberbehälter, mit innerer Säule für den Auslauf des Kaffees, Deckel und Griff aus Chromnickelstahl
G Sicherheitsventil aus Messing

Die Referenznummern der Ersatzteile sind wie folgt:

	10 Tassen	6 Tassen
B	7611/F	17602/F
C	17611/R	17602/R
D	29643	29640
E	17612	17603
C	19660	19660
	3 Tassen	1 Tasse
B	17605/F	17608
C	17605/R	
D	29641	29642
E	17606	17609
C	19660	19660

Die teile **B,C,D,E** und **G** sind als Ersatz zu betrachten. Bei Verlust oder Abnutzung können Sie den Ersatzteil bei Ihrem Fachhändler kaufen, unter Angabe der oben erwähnten Referenz-nummer. Ausser ihrer kegelstumpfen Form mit erweiterter Basis, welche die maximale Ausnützung der Hitzquelle begünstigt und somit einen Minimal-verbrauch von Gas oder Elektrizität bewirkt sind die Haupteigenschaften der Espressomaschine: der Anti-Tropfen Ausguss, der Hebelverschluss und der gleitfreie Chromstahlgriff.

Zubereitung eines guten kaffees mit einer guten Espressomaschine.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH, waschen Sie das Innere der Espresso-maschine mit einem gewöhnlichen Abwaschmittel. Bereiten Sie mit der ersten Kaffeepulverfüllung mehrere Aufgüsse, die Sie fortschütten. Hierdurch verleihen Sie den verschiedenen Teilen der Kaffeemaschine das Grund-Aroma.

FÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER, mit kaltem Wasser und achten Sie darauf, daß es den unteren Rand des Sicherheits-ventils nicht zu übersteigt (fig. 1). Stellen Sie den Trichter in den Wasserbehälter.

FÜLLEN SIE denselben mit Kaffee, ohne das Pulver stark zu drücken. Achten Sie darauf, dass der Kaffee nicht zu fein ist (fig. 2). In gleicher Weise raten wir, dem Kaffee keine Extrakte, Kakao oder andere zu feinkörnigen Stoffe beizugeben, die den Mikro-filter verschlliessen könnten. Sobald das Wasser kocht, soll dieses langsam und mühelos den Kaffee durchdrigen, um das Aroma ganz aufzunehmen.

VERGEWISSERN SIE SICH, dass der flache Filter sowie die Gummidichtung genau am Platz im oberen Behälter sitzen (fig. 3).

FALLS SIE WÜNSCHEN, die 6-Tassen Espressomaschine nur für 3 Tassen zu gebrauchen, legen Sie den Reduktor (fig. 4) in den Wasserkocher nur bis zur Linie, wo die erweiterte Basis konisch wird: Um die 10-und 3-Tassen Espressomaschinen in 6-bzw. 1-Tassenmaschinen umzuwandeln, legen Sie ebenfalls den Reduktor in den Trichter und giessen das Wasser bis zum eingekerbten Zeichen im Unterteil des Wasserbehälters.

Der hebelverschluss, exklusivität der Alessi Espressomaschine.

STELLEN SIE DEN OBERBEHÄLTER AUF DEN WASSERBEHÄLTER, indem Sie den kleinen Haken, welcher sich am Rande des Wasserbehälters oberhalb des Sicherheitsventils befindet, in die entsprechende Offnung am unteren Teil des Oberbehälters einhaken. Alsdann drücken Sie auf den Griff, um diesen ebenfalls an den grossen Haken am Rande des Wasserbehälters einzuhaken, welcher sich gegenüber dem kleinen Haken befindet. Der Griff ist fest eingehakt wenn das untere Stift im Inneren der Kaffeemaschine verschwindet (fig. 5). Die Alessi Espressomaschine ist nun hermetisch verschlossen. Der Hebelverschluss, Exklusivität der Alessi Espressomaschine, sichert einen perfekten Verschluss durch einen leichten Druck mit der Hand.

STELLEN SIE DIE ESPRESSO-MASCHINE auf eine Elektroplatte oder Gasflamme. Gas ist auf ein Minimum, so tief wie möglich zu stellen. Auf diese Weise hält die Gummidichtung länger und Sie vermeiden die Schwärzung des Wasserbehälters der glänzenden Ausführung. Ideal für einen Kaffee, der mit einer Alessi Espressomaschine zubereitet ist, ist der Heizwert der Elektro-platte (fig. 6). Lassen Sie den Deckel der Kaffeekanne während der ganzen Zeit des Kochens (fig. 7), offen: auf diese Weise vermeiden Sie, dass er sich bildende Dampf den Kaffee verdünnt. So bald der aus der Säule austretende Kaffee den oberen Behälter gefüllt hat, nehmen Sie die Espresso-maschine von der Kochstelle herunter.

RUHREN SIE DEN KAFFEE LANGSAM mit einem Löffel um, damit der anfangs ausgetretenen Kaffee, welcher stärker ist, sich mit dem nachher ausgetretenen gut vermischt wird (fig. 8). Giessen Sic den Kaffee in die Tassen. Der speziell konstruierte Ausguss ist derart, dass der Tropfen "abgeschnitten wird" (**A**), um die Üblichen Nachtcile der gewöhnlicher Kaffeemaschine (**B**) (fig. 9) zu vermeiden. Lassen Sie die Kaffee-maschine kalt werden, bevor Sie öffnen.

NACH GEBRAUCH, waschen Sie die Kaffeemaschine mit einem gewöhnlichen Abwaschmittel oder auch nur mit Wasser. Geben Sie nicht die lackierte Kaffeemaschine in die Spül-maschine. Sollten Sie die glänzende Kaffeemaschine in der Spülmaschine waschen, so nehmen Sie bitte zuvor die Gummidichtung weg, da diese keine hohen Temperaturen verträgt. Für eine bessere Aussenreinigung, bitte keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Dies würde die Oberfläche beschädigen.

WICHTIG: Reinigen Sie hin und wieder sorgfältig das Innere der Wassersäule, den Trichter, die Filterplatte, die Gummi-dichtung sowie deren Sitz. Ersetzen Sie eventuell abgenutzte Teile. Beachten Sie ausserdem, dass der Betrieb der Kaffee-maschine ohne Wasser dieselbe irreparabel beschädigt.

Die Alessi Espressomaschine Garantiert:

Die Garantie, welche die Herstellungsfehler der Teile derKaffeekanne Alessi deckt, hat eine unbeschränkte Dauer. Diese Garantie deckt nicht die Ersatzteile und ist ungültig im Falle der Nichtbefolgung der Gebrauchsanweisung. Wir raten Ihnen deshalb, die Gebrauchsanweisung genau zu befolgen.

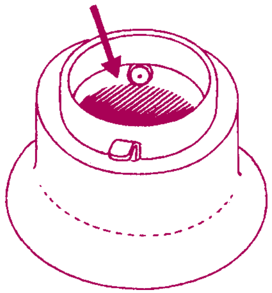


Fig. 1

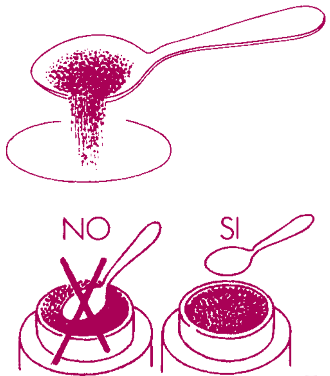


Fig. 2

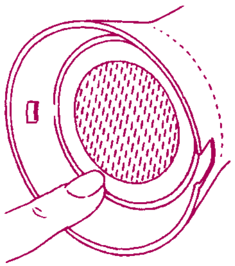


Fig. 3

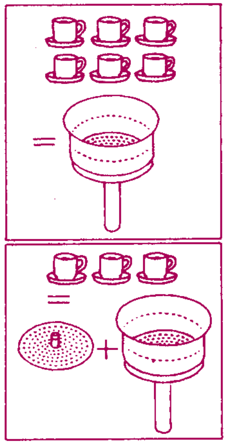


Fig. 4

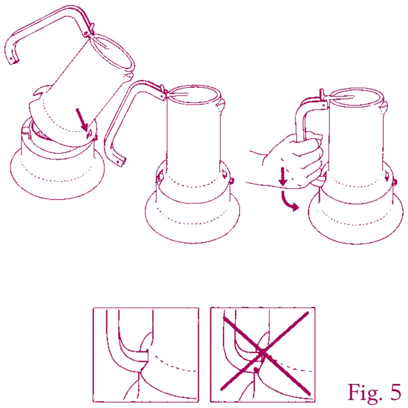


Fig. 5

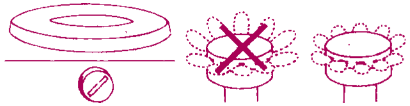


Fig. 6

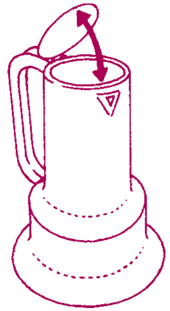


Fig. 7



Fig. 8

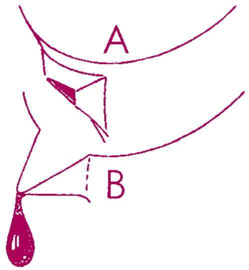
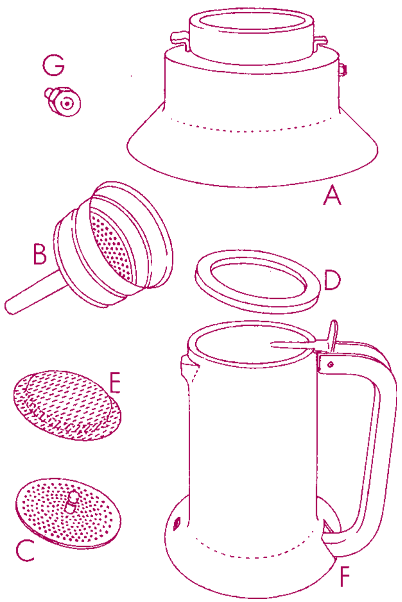


Fig. 9

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com

Cafetière
9090

ANATOMIE DE LA CAFETIERE ESPRESSO ALESSI.
LA CAFETIÈRE ESPRESSO ALESSI est réalisée entièrement en acier inoxydable 18/10 brillant ou coloré en noir aux résines à base de silicone. Elle est disponible en quatre capacités: 50 cl, soit dix tasses, avec filtre réducteur pour six tasses, 30 cl, soit six tasses, avec filtre réducteur pour trois tasses, 15 cl, soit trois tasses, avec filtre réducteur pur une tasse, et 7 cl, soit une tasse. Le design est de Richard Sapper et elle est protégée par 5 brevets de modèle d'utilité et un brevet de modèle ornemental. Elle se compose des pièces suivantes:



- **A** Bouilloire
- **B** Filtre entonnoir
- **C** Filtre réducteur
- **D** Joint caoutchouc alimentaire
- **E** Microfiltre supérieur
- **F** Récepteur supérieur, avec colonne intérieure pour la sortie du café, couvercle et poignée en acier inoxydable
- **G** Soupape de sécurité en laiton

Les numéros de référence des pièces de rechange sont:

	10 tasses	6 tasses
B	17611/F	17602/F
C	17611/R	17602/R
D	29643	29640
E	17612	17603
G	19660	19660
	3 tasses	1 tasse
B	17605/F	17608
C	17605/R	
D	29641	29642
E	17606	17609
G	19660	19660

Les pieces **B, C, D, E** et **G** ont leur rechange. En cas de perte ou d'usure, vous pourrez acheter la pièce de rechange chez votre détaillant en précisant relatif numéro de référence indiqué ci-dessus.
Outre sa forme en tronc de cône à base élargie, qui favorise la mise-à-profit maximale de la source de chaleur et donc un moindre emploi d'électricité ou de gaz caractéristiques principales de la cafetière sont: le bec anti-goutte, la fermeture à levier et la poignée en acier inoxydable anti-glissant.

Comment faire un bon cafe avec une bonne cafetiere.

AVANT LE PREMIER EMPLOI, layer soigneusement l'intérieur de la cafetière à l'aide d'un détergent normal. Préparer quelques cafés qui seront ensuite jetés en utilisant les marcs, de façon à conférer aux différentes pièces de la cafetière l'arôme de base. Remplir d'eau froide la bouilloire en veillant à ce que le niveau ne dépasse pas le bord inférieur de la soupape de sécurité (fig. 1). Introduire le filtre entonnoir dans la bouilloire.

LE REMPLIR DE CAFE sans trop le tasser. Le café ne doit pas être moulu trop fin (fig. 2). Il faut aussi éviter l'addition au café d'extraits, cacao ou d'autres substances à grain trop fin, qui pourraient boucher le microfiltre.

ASSUREZ-VOUS que le filtre plat et le joint se trouvent exactement dans leur siège, à l'intérieur du récepteur supérieur. (fig. 3).

SI VOUS DÉSIREZ utiliser la cafetière de 6 tasses pour n'obtenir que 3 tasses, introduisez le réducteur (fig. 4) dans le filtre et ne remplissez d'eau que jusqu'à la hauteur du tronc de cône de la bouilloire. Si vous désirez utiliser la cafetière de 10 tasses pour faire six tasses ou la cafetière de 3 tasses pour faire une seule tasse, introduisez le réducteur et amenez le niveau de l'eau à la hauteur de l'encoche intérieure dans le pareflamme.

La fermeture a levier, exclusivite de la cafetiere Alessi.

APPLIQUEZ LE RECEPTEUR SUPÉRIEUR SUR LA BOUILLOIRE en faisant passer la petite dent située sur le col de la bouilloire, au dessus de la soupape de sécurité, à travers l'ouverture pratiquée à la base du récepteur supérieur. Faites ensuite pression sur la poignée pour l'accrocher à son tour à la grande dent située sur le col de la bouilloire en position diamétralement opposée à la petite dent. La poignée est accrochée à fond lorsque le pivot inférieur disparaît dans le corps de la cafetière. (fig 5). La cafetière Alessi est maintenant hermétiquement fermée. La fermeture à levier, exclusivité de la cafetière Alessi, assure une fermeture parfaite par un seule simple mouvement.

POSEZ LA CAFETIERE sur la source de chaleur et maintenez la flamme très basse, la plus basse possible. C'est un atout tant pour conserver en bon état le joint en caoutchouc que pour éviter, dans la version brillante, que l'acier de la partie inférieure de la cafetière ne noircisse de façon inesthétique. La façon la meilleure d'obténir un bon café avec la cafetière Alessi est l'emploi de la plaque électrique (fig. 6). Laisser le couvercle de la cafetière ouvert pendant tout le temps d'ébullition:
vous éviterez ainsi que la vapeur qui se forme ne dilue le café (fig. 7). Dès que le café qui sort de la colonne centrale du récepteur supérieur aura rempli ce dernier, enlevez la cafetière du feu.

MELANGEZ LE CAFE LENTEMENT a l'aide d'une cuiller, de façon à ce que le café débité d'abord, qui est plus dense, se mélange avec le café moins dense débité par la suite (fig. 8)Versez le café dans les tasses. Le bec spécial tronqué a été conçu de façon à "couper" la goutte (**A**) et à éviter les inconvénients typiques des cafetières normales (**B**) (fig. 9). Après son emploi, il faut dûment refroidir la cafetière avant de l'ouvrir.

A PRES SON EMPLOI, layer la cafetière avec un produit détergent normal ou bien avec de l'eau, tout simplement. Ne pas mettre la cafetière vernie dans le lave-vaisselle. Pour celle brillante, si vous utilisez le lave-vaisselle, n'oubliez pas d'ôter le joint en caoutchouc qui ne supporte pas les températures élevées. Pour le nettoyage de la partie interne, ne pas utiliser de produits-vaisselle contenant des abrasifs qui pourraient endommager la finition superficielle.

ATTENTION: nettoyez périodiquement de façon soignée l'intérieur de la colonnette, l'entonnoir, le filtre, le joint en caoutchouc et leurs sièges. Remplacez les pièces usées. En outre, ne laissez pas la cafetière sur une source de chaleur sans eau dans la partie inférieure: vous l'endommageriez à jamais.

La cafetiere espresso Alessi est garantie.

La garantie, qui couvre les défauts de fabrication des pièces composant le corps de la Cafetière Espresso Alessi, a une durée illimitée. Cette garantie ne couvre pas les pièces de rechange et n 'est pas valable en cas d'utilisation non conforme au mode d'emploi. Nous vous invitons donc à suivre le mode d'emploi.

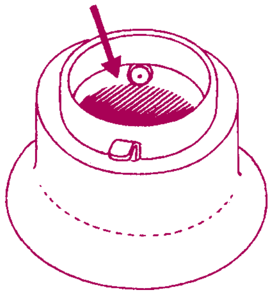


Fig. 1

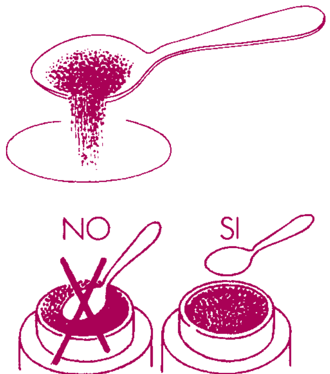


Fig. 2

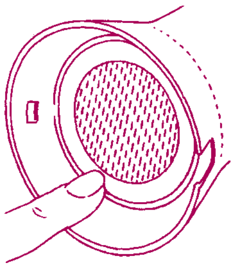


Fig. 3

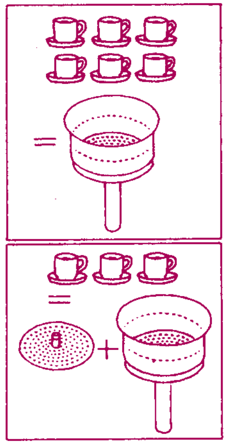


Fig. 4

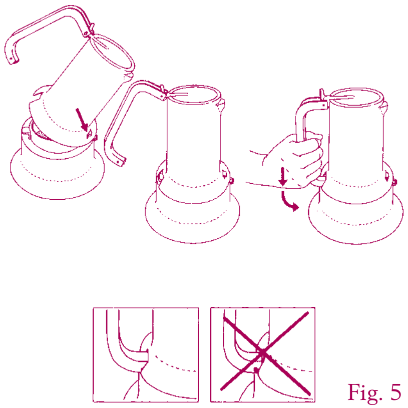


Fig. 5

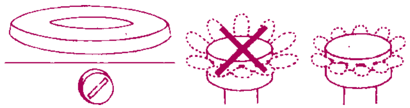


Fig. 6

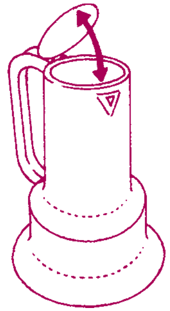


Fig. 7



Fig. 8

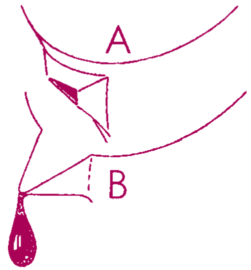


Fig. 9

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com